



Sobremesas Tartes

Tarte de Chocolate e Natas

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

225 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 massa de quebrar
250 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 396,5 kcal | 20%* |
| Proteínas | 3,6 g | 7%* |
| Lípidos | 19,0 g | 27%* |
| Hidratos de Carbono | 36,7 g | 14%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Derrete 175 g de chocolate aos pedaços nas natas previamente aquecidas e deixa no frigorífico durante 2 ou 3 horas.
- 2 Coloca a massa quebrada numa forma de tarte, pica o fundo várias vezes com um garfo e cobre com papel alumínio pressionando bem nas extremidades para que estas não caiam ao cozer.
- 3 Coloca a tarte no forno pré-aquecido à temperatura de 200° C, durante 15 minutos; de seguida retira o alumínio e deixa no forno por mais 5 minutos (deverá ficar completamente cozida).
- 4 Retira o preparado de chocolate e natas do frigorífico e bate até obteres um creme espesso.
- 5 Rechea a tarte com o creme de chocolate e natas e polvilha a superfície com 50 g de chocolate ralado.
- 6 Como sugestão, para decorar, podes também adicionar Chantilly.